



Bières

	12oz	16 oz	20oz
Beauharliner 4,8% Bière sûre aux Framboise et vanille du Mexique	6	X	8
Gose Mangue Jalapeno 5,0% Bière sûre et saline au mangues et jalapeno	6	X	8
Orange Croche 5,5% Bière Belge blanche a l'orange	6	X	8
La Centrale 4,8% Bière Blonde de type Kölsch brassée pour la fondation Gisèle Faubert [1\$ remis par pinte]	6	X	8
Gros Jus 4,8% Smoothie Framboises, Bleuets, Mûres, Fraises, Crème glacé et granola	X	9	X
Turbine 6,5% NEIPA Citra, Mosaic	6	X	8
Kathryn Spirit 5,6% Irish Red	6	X	8
Haute Tension V1 8,0% Double IPA Citra/Amarillo/Vic Secret	7	X	9
Disjoncteur 6,0% Sour Milkshake IPA Pêches et mandarines	6	X	8
Guillermo 5,0% Lager mexicaine	6	X	8
Stout un café 6,9% Stout, café de la brulerie aux quatre vents, chocolat et vanille madagascar	X	8	X
Cho-Frette [contient du lactose] 9,5% Pastry Stout [Chocolat, gaufrette, vanille, coconut]	X	9	X

La Centrale

Entrées

Olives mixtes	7.00
Fromage en grain frits Servis avec mayo chipotle	12.00
Cornichons Frits Servis avec mayo bacon	13.00
Calmars Frits Chimichuri de coriandre, sauce chipotle, Parmesan et oignons vert	17.00
Nachos Olives vertes, piments forts et pico de gallo	17.00

Salades

Salade Chef Concombres, tomates, oignons, sauce bloody ceasar	8/14
Salade César	11/16
Salade melon d'eau et féta Roquette, melon d'eau compressé au gin et fenouil, fromage feta, purée d'olives, oignons marinés, vinaigrette (citron, ail et menthe)	21.00

Tartares

Tartare de Saumon Oignons vert, concombre, edamame, tempura frit et masago	16/27
Tartare de Bœuf Émulsion fumée, fromage à la bière, cornichons, échalotes, oignons frits	16/27

Poutines

Poutine régulière	15.00
Poutine Centrale Fromage en grain frit, oignons verts, sauce chipotle	19.00
Poutine du moment <i>Demandez à votre serveur/se</i>	N/A

Burgers

Burger Texan 21.00

Boeuf AAA, bacon, fromage gouda fumé, salade, oignons croustillants et sauce texane

Burger Végé Halloumi Grillé 22.00

Galette Impossible®, halloumi grillé, avocats, tomates, salade avec sauce aioli à l'aneth

Burger Smash 21.00

Boeuf AAA, mayo bacon, fromage cheddar américain, salade, oignons grillés, relish maison au jalapeño

Burger du moment N/A

Demandez à votre serveur/se

Terre

Côtes levées 23/32

Sauce bbq maison et salade de chou

Bavette 8 oz 60 degrés 34.00

Bavette de bœuf, purée de patate Monte Carlo, beurre composé et légumes du moment

Filet mignon 45.00

Filet mignon, purée de patate Monte Carlo, beurre composé et légumes du moment

Mer

Fish & chips 20.00

Tacos de crevettes 15/26

Pico de gallo à l'ananas, salade de chou, sauce chipotle, guacamole, coriandre

Tacos de poisson 15/26

Pico de gallo à l'ananas, relish jalapeno, coriandre, mayo Buffalo

Mahi Mahi 28.00

Purée d'haricot noir, pico de gallo à l'ananas, juliennes de tortilla, sauce Azteca

Accompagnements

Salade verte, frites, chips maison, frites huile de truffes et parmesan (+2,50\$), salade césar (+2,50\$) frites de patate douce (+2,50\$)

Desserts

Oreos frits	8.00
Churros caramel maison	8.00
Gâteau au fromage aux carottes et caramel	10.00
Gâteau Chocolat 3 étages	10.00



Vins Blanc

VDQ Pinot Gris 2020, Domaine St-Jacques

40.00

Cépage : Pinot Gris

Origine : Saint-Jacques-le-Mineur , Québec

Notes : Fruité, bien balancé

Orange / Rosé

IGP Terre Siciliane 'Vino a Gogo Rosé' 2021,

38.00

Vino Lauria

Cépage : Frappato

Origine : Sicile (nord-ouest)

Notes : Frais, sec et délicat

Baden, Grauburgunder 2020, Enderle & Moll

61.00

Cépage : Pinot Gris

Origine : Baden (Allemagne)

Notes : Complexe, fumée , petits fruits acidité tranchante

Rouge

VDQ Reserve rouge 2021, Domaine St-Jacques

40.00

Cépage : Pinot Gamay

Origine : Saint-Jacques-le-Mineur , Québec



Gins

FORESTIER
BORÉAL

Fjord km12
Menaud

8.75
9.25

FLORAL

Bleu Royal
Violette

8.75
8.75

AGRUMES

Supersonic
3 Lacs pamplemousse et romarin
3 Lacs Lime et Basilic
Seventh Heaven

8.75
8.75
8.75
8.25

HERBACÉ
VÉGÉTAL

Artist in Residence : Concombre
Royalmount

8.75
8.75

GENIÈVRE

Portage Dry Gin

8.75

FRUITÉ

Sophia
Romeo X
Romeo V
Artist in Residence : Bleuet

8.75
8.75
8,75
8,75



Drinks

Sangria à la bière	9 / 25
Bloody Caesar Centrale	8.75
Black Velvet	8.00
White Velvet	8.00
Irish car bomb	8.00

Alcool

Rhum Chic Choc	Tequila El Jimador
Vodka Kamouraska	Southern Comfort
Amaretto Avril	Peachschnapp
Jagermeister	Jameson
Fireball	Barista

Cidres

Cidre Sec Milton	7.00
Cidre Rosé Milton	7.50



Sans-alcool

Perrier (250ml)	3.50
Coke / Coke Diète	2.50
7up / 7up Diète	2.50
Ginger Ale	2.50
Thé Glacé	2.50
Guru	5.00
Moût de pomme pétillant Milton	4.00
BSA Framboise (Bière)	5.00
BSA Citron Lime (Bière)	5.00
BSA Blonde (Bière)	5.00
BSA Tropicale (Bière)	5.00
Virgin Cesar	5.25
Jus d'orange	3.00
Jus de canneberge	3.00